

LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

DOSSIER DE PRENSA / PRESS KIT

VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MÁXIMO RESPETO POR NUESTRO VIÑEDO: la garnacha tinta centenaria, absoluta protagonista

Nuestro vino es tierra. Nuestro vino es historia y, sobre todo, nuestro vino es esencia de las garnachas tintas centenarias que se cultivan desde el siglo XII en el municipio madrileño de San Martín de Valdeiglesias.

Desde 1999, trabajamos esta variedad de uva en la vertiente madrileña de la sierra de Gredos (D.O. Vinos de Madrid), cerca de Toledo y Ávila, nutriéndonos principalmente de los viñedos del Pago de los Castillejos. Este paraje especial nos permite elaborar vinos de singular personalidad y elevada calidad, gracias al clima y a las condiciones especiales del suelo en el que nacen estas garnachas tintas.

En Las Moradas de San Martín cuidamos de nuestras garnachas tintas centenarias de la forma más natural posible, lo que se traduce en una decidida apuesta por la viticultura respetuosa con el medio, como forma exclusiva de extraer lo mejor de la uva. Para ello, utilizamos únicamente los recursos que nos proporciona la naturaleza, "escuchamos" a la garnacha para trabajarla como ella nos dicta, realizando una vendimia manual y prácticas ecológicas.

Y es que Las Moradas de San Martín se ubica dentro de la zona ZEPA 56 (Zona de Especial Protección de Aves), entorno paisajístico de mucho valor medioambiental gracias a su flora y su fauna autóctonas. El paraje que alberga nuestra bodega es un verdadero pulmón natural, con una atmósfera muy limpia, que desde la bodega respetamos y mantenemos, llevando a cabo tratamientos preventivos con productos naturales, para elaborar un compost e incorporarlo al viñedo como abono.

THE GREATEST RESPECT FOR OUR VINEYARDS: featuring hundred-year-old Garnacha vines

Our wine is land. Our wine is history. And, above all, our wine is the essence of the hundred-year-old Garnacha, a grape grown since the 12th century in San Martín de Valdeiglesias, in the Madrid region.

We have been working with this variety on the Madrid slopes of the Gredos hills (DO Vinos de Madrid), near Toledo and Ávila. Our grapes largely come from Pago de los Castillejos. This special landscape allows us to make high-quality wines with a unique character thanks to the climate and special soil conditions in which these Garnacha vines grow.

At Las Moradas de San Martín, we care for our Garnacha vines as naturally as possible. This takes the form of a firm commitment to organic vine-growing as the only way to get the best from the grape. That means we use only the resources nature offers us. We "listen" to the grape to work with it and take notice of it, using organic practices and harvesting by hand.

In fact, Las Moradas de San Martín winery is inside ZEPA 56 (a Special Protection Area for birds), surrounding landscape of great environmental value thanks to its native flora and fauna. The landscape around our winery provides a real breathing space, with very clean air. At the winery, we respect and maintain this, carrying out preventive treatments with natural products. Along these lines, we use grape stems together with goat manure from neighbouring farms to make compost which is incorporated into the vineyard as a fertiliser.



Fruto de estas prácticas y de nuestro convencimiento, desde la campaña 2017, poseemos el certificado de agricultura y bodega ecológicas (CAEM y ECO- PROWINE), y realizamos prácticas biodinámicas.

Las instalaciones de la bodega son sencillas, tradicionales y prácticas, con capacidad para elaborar unas 80.000 botellas por añada (aunque actualmente la producción es menor). También contamos con pequeños depósitos de acero inoxidable que nos permiten vinificar cada parcela por separado, lo que mantiene la asepsia necesaria, una cualidad muy importante cuando se trabaja con las levaduras propias de la uva, para elaborar nuestros vinos sin aditivos.

La nave para la crianza dispone de control de temperatura y humedad. Las barricas son de roble francés y húngaro con distintas capacidades (225, 300 y 500 litros) y cada año se renuevan en un 20%. También contamos con foudres de 1.450 litros que utilizamos para los coupages y afinamiento de los vinos.

Dentro de esta apuesta por lo autóctono, estamos recuperando la variedad blanca de albillo real, tradicionalmente cultivada en la zona, y de escasa existencia en la actualidad.

As a result of these practices and our convictions, since 2017, we have organic farming certificates, such as ECO PROWEIN certificate.

The winery facilities are simple, traditional and practical, with capacity to make 80,000 bottles a year (although current production is lower). We also have small stainless steel tanks, allowing us to make separate wines from each plot while maintaining the necessary asepsis; a very important attribute when working with yeast from the grapes and making wine without additives.

The aging unit has temperature and humidity control. The barrels are French and Hungarian oak with different capacities (225, 300 and 500 litres) and every year 20% of them are renewed. We also have 1,450-litre foudres, which we use for coupage and for finishing the wines.

As part of this commitment to local tradition, we are recovering the albillo real white variety, traditionally grown in the area but now rarely found.



*LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN*

SIERRA DE GREDOS: la sierra del vino

Ubicado en plena sierra de Gredos, San Martín de Valdeiglesias pertenece a una zona históricamente unida a sus vinos, donde los monjes del monasterio cisterciense de Santa María la Real ya los elaboraban. De hecho, hay constancia de que son vinos muy famosos en el Siglo de Oro español, cuando no había escritor ni noble que no se postrara ante ellos.

Más en concreto, el Pago de los Castillejos, donde crecen las garnachas tintas centenarias y casi centenarias con las que se elaboran nuestros vinos, es un lugar de excelente tradición vitivinícola, documentada desde el siglo XIII (aunque constan referencias incluso de tiempos de los romanos).

Situado a 870 metros de altura, nuestro pago único cuenta con 21 hectáreas de viñedo de excelente potencial: conviven jóvenes y viejas plantaciones de más de 100 años, formadas en vaso y cultivadas en secano. Nuestro viñedo está ubicado en un enclave paisajístico único, rodeado de pinares, encinas, enebros, jaras y una gran variedad de plantas aromáticas.

Arraigadas en suelos pobres de composición arenosa granítica, las vides soportan abruptos cambios de temperatura, lo que propicia la alta calidad de nuestra garnacha.

Los suelos de Las Moradas de San Martín son arenosos, a causa de la meteorización de granitos, gneises, rocas filonianas y arcosas. Esta composición marca sus vinos de un perfil único al que ayuda el clima mediterráneo continental asentado en este altiplano, en el que abundan los vientos del noroeste y la media de las precipitaciones oscila entre 470-540 mm.

SIERRA DE GREDOS: the wine hills

In the middle of the Gredos hills, San Martín de Valdeiglesias is part of an area that is historically close to its wines, once made by the monks from the Cistercian monastery of Santa María la Real. In fact, there is evidence that wines from the region were very famous in the Spanish Golden Age of the 16th and 17th centuries, when so many writers and noblemen went out of their way to praise them.

More specifically, Pago de los Castillejos, where the young, older and hundred-year-old Garnachas with which we make our wines grow, is a place with an excellent vine-growing tradition, documented since the 13th century (although there are references going back to Roman times).

At an altitude of 870 metres, our unique estate has 21 acres of vines with excellent potential: there are young and old plantations going back more than 100 years, dry cultivated and goblet trained. Our vineyard is set in unique landscape, surrounded by pine woods, holm oaks, juniper, rockrose and a wide variety of aromatic plants and other native vegetation.

Growing in poor granite sand soils, the vines have to withstand sharp changes in temperature, which improves the quality of the Garnacha.

The soils of Las Moradas de San Martín are sandy due to the weathering of granites, gneisses, sub-volcanic rocks, and arkose. This composition marks its vines giving them a unique profile helped by the continental Mediterranean climate established on this plateau dominated by the north-east wind, with average rainfall ranging between 470 mm and 540 mm.



La garnacha tinta de Las Moradas

Polifacética por excelencia, la garnacha tinta es una variedad autóctona nacional que expresa muchas diferencias en función del terreno en el que se encuentra. Plasma como ninguna otra uva la esencia de los suelos en los que es cultivada. En nuestro viñedo conviven vides jóvenes, casi centenarias y centenarias, que transmiten la influencia del terroir de San Martín, con racimos y bayas más pequeños y sueltos de lo normal, capaces de madurar correctamente y proporcionar vinos de mucha calidad y gran personalidad, ideales para su envejecimiento en botella: vinos de guarda, que ganan con el tiempo y que hacen del momento del descorche un auténtico deleite sensorial, en el que toma cuerpo, a modo de colofón perfecto, todo nuestro proceso de respeto a la garnacha tinta.

The garnacha tinta of Las Moradas

The ultimate multifaceted grape, Garnacha is a native Spanish variety, known as Grenache in French, which expresses many differences depending on the terroir. It reveals the essence of the soils where it is grown like no other grape. In our vineyards, young vines, older vines and hundred-year-old vines grow together, transmitting the influence of the terroir of San Martín, with smaller, looser bunches and berries capable of ripening properly and offering high-quality wines of great character, ideal for aging in the bottle. These wines are for keeping; they improve with time, making the moment they are uncorked a time of real delight for the senses, as our whole process of respect for the Garnacha is brought to a perfect climax.



LAS MORADAS: vinos de autor

"Las Moradas" es el título del último libro de Santa Teresa de Jesús, un tratado de oración reflexionado y escrito en la zona de San Martín de Valdeiglesias. La apuesta por esta denominación para nuestra bodega es un guiño a la literatura que tanto ha citado históricamente los vinos elaborados en la sierra de Gredos (especialmente, los más importantes escritores del Siglo de Oro español: Tirso de Molina, Jorge Manrique, Cervantes...). Actualmente, queremos reflejar esta unión tierra-historia-literatura en las etiquetas de nuestros vinos, en las que se pueden leer extractos de relatos literarios creados para Las Moradas por importantes escritores contemporáneos (Ángeles Caso, Lorenzo Silva, Marta Rivera, Ramón Acín, Óscar Sipán, Luz Gabás, Luis Zueco y Andrés Trapiello).

De este modo, también transmitimos que, desde la esencia, nuestro vino es un "vino de autor", esmerado y artístico: vendimiado manualmente, con un proceso artesanal, que permite disfrutar al consumidor del mejor sabor de las garnachas centenarias de esta zona de la D.O. Vinos de Madrid, ubicada en los aledaños de la sierra de Gredos.

Esta artesanía, unida al bajo rendimiento por hectárea, hace que nuestros vinos sean largos, estructurados, sutiles y elegantes. Su sabor y su textura, agrada a los paladares que más disfrutan del arte del vino.

LAS MORADAS: signature wines

"Las Moradas" is the title of the last book by Saint Teresa of Jesus: a treatise of reflective prayer written in the area of San Martín de Valdeiglesias. The decision to name our winery after it is a nod to literature, which has so often in history mentioned the wines made in the sierra de Gredos (in particular, the most important writers of the Spanish Golden Age: Tirso de Molina, Jorge Manrique, Cervantes...). Nowadays, we want to reflect this coming together of land, history and literature on the labels of our wines, where we can read extracts from literary stories created for Las Moradas by important contemporary writers (Ángeles Caso, Lorenzo Silva, Marta Rivera, Ramón Acín, Óscar Sipán, Luz Gabás, Luis Zueco and Andrés Trapiello).

In this way, we also put across the message that, in essence, we work on our wines as carefully and artistically as any author, harvesting by hand in a traditional process to allow consumers to enjoy the best flavour from the hundred-year-old Garnacha vines in this region of the D.O. Vinos de Madrid on the slopes of the Gredos hills.

This traditional approach, together with the low yield per hectare make our wines long, structured, subtle and elegant. Their flavour and texture appeal to palates that most enjoy the art of wine.



LAS MORADAS:

vinos con alma, la pasión de un equipo

Apasionados de la uva y de la naturaleza. Así somos el equipo humano de Las Moradas de San Martín: reverenciamos el paisaje de viñedos y estamos enamorados de la uva garnacha tinta.

Nuestro objetivo en Las Moradas de San Martín es la excelencia a través de la perseverancia, cualidades imperantes en nuestra filosofía: por eso, no nos conformamos solamente con elaborar vino, lo creamos para asociarlo a las múltiples sensaciones y sentimientos que genera su disfrute. Y con ese convencimiento, todos ponemos mucho empeño para llegar a obtener "vinos con alma".

Fuimos pioneros del "nuevo Gredos", una apuesta apasionada por el reencuentro con la garnacha tinta cultivada tradicionalmente en la zona de San Martín. Esta variedad es la materia prima de todos los tintos que elaboramos y clave indiscutible del sabor de cada uno de nuestros vinos.

Las uvas proceden de las zonas altas, situadas a casi 900 metros, donde el terreno granítico puro es más pobre que en los valles y regula la producción: así la garnacha es de mayor calidad. Gracias a esto, es capaz de madurar lentamente, mejor, proporcionando vinos elegantes y equilibrados. Así, nuestras elaboraciones son minimalistas, pero apasionadas, precisamente para conferir todo el protagonismo posible a esta variedad, la garnacha tinta, responsable indiscutible del perfil sensorial de nuestros vinos.

LAS MORADAS:

wines with soul, the passion of a team

Passionate about grapes and nature, the creation of these wines with soul cannot be understood without their work. Our team from Las Moradas de San Martín revere the landscape of vineyards and confess their love for garnacha tinta.

From the winery owners (who have also created other projects aiming for excellence through perseverance) down, at Las Moradas we are not satisfied with merely making wine, we want to create it in association with the many sensations and feelings generated by enjoying it. And, with this conviction, the winery managers are committed to supporting the work of professionals whose aim is to obtain "wines with soul".

The winemaker in this team, Isabel Galindo, was one of the pioneers of the "new Gredos": a passionate commitment to rediscovering the Garnacha traditionally grown in the San Martín area. This variety is the raw material for all the reds we make and the undisputed key to the flavour of each of our wines.

The grapes come from high ground, at an altitude around 900 metres, where the pure granite soil is poorer than in the valleys, regulating production. This produces higher quality Garnacha grapes which can ripen better and more slowly, offering elegant, balanced wines. This makes our wines minimalist but exciting precisely because of the central role given to this variety, garnacha tinta, which is unquestionably responsible for their sensory profile.



LOS VINOS / THE WINES

ALBILLO REAL

SENDA

INITIO

LA SABINA

LAS LUCES



ALBILLO REAL ECO 2022

D.O. Vinos de Madrid

VITICULTURA ECOLÓGICA

Viñedo: parcelas de montaña, trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica, de secano sobre suelos de arena y rocas graníticas plantadas entre los años 30-40 como son el "El Pañuelo", "Juez", "Piñonera", "Ribera" y "Andrinoso".

Vendimia: manual en cajas, por la noche y posterior selección en mesa. Doble vendimia por parcela. Primero los racimos más expuestos y a la semana los más protegidos por la propia planta.

Nota de cata: Variedad castiza histórica de mucho valor por su singularidad, con tendencia oxidativa pero de elegante guarda. Color pálido y aromas que nos recuerdan a dulce de membrillo, peras, amielados, flores blancas como el azahar el jazmín, a cortezas de pomelo y a balsámicos. Un vino blanco muy original por su boca untuosa y sedosa, con un final ligeramente salino (por la mineralidad aportada por el granito) y potenciado por un ligero amargor propio de la variedad que lo hace muy personal, único y gastronómico.

• Premios:

Bacchus: Oro

AEPEV: Mejor Blanco con Barrica 2019, 2020

Top 100 PROWEIN 2022. Best of Spain

Decanter: Plata

90 p Parker

90 p James Suckling

• Número de botellas elaboradas:

15.398 de 75 cl / 294 de 150 cl

• Temperatura de servicio:

8-12 °C

• Alcohol:

13,5% VOL

• Peso de la botella:

395 gr

• Etiqueta:

Fragmento del relato del escritor Óscar Sipán.



ALBILLO REAL ECO 2022

D.O. Vinos de Madrid

ORGANIC VINE-GROWING

Vineyard: mountain plots, on which we work with organic methods. These dry-farmed vineyards, with sandy soils and granitic rocks, were planted in the 30's - 40's. Some of these plots are "El Pañuelo", "Juez", "Piñonera", "Ribera", and "Andrinoso".

Harvest: harvested by hand and stored in boxes. At the winery, the grapes go through a thorough selection process. Double harvest per plot: first, the clusters that are most exposed to sunlight; later on, the ones protected by the leaves.

Tasting notes: a traditional variety of great value for its uniqueness, with a tendency towards oxidation, but an elegant aging capacity. Pale in colour, with delicate aromas reminiscent of nectar, quince jelly, pears, honey, white flowers (orange blossom and jasmine), accompanied with hints of grapefruit rind and balsamic aromas. An unctuous and silky mouthfeel give this wine a touch of uniqueness. Its slightly saline finish is reinforced by a subtle bitterness, very typical of this variety. All these elements combined turn our Albillo Real into a truly distinct, unique, and above all, food-friendly wine.

• Prizes:

Bacchus: Gold

AEPEV: Best barrel white wine 2019, 2020

Top 100 PROWEIN 2022. Best of Spain.

Decanter: Silver

90 p Parker

90p James Suckling

• Number of bottles produced:

15.398 de 75 cl / 294 de 150 cl

• Serving temperature:

8-12 °C

• Alcohol:

13,5% VOL

• Weight of bottles:

395 gr

• Label:

Fragment of the short story written by Óscar Sipán.

SENDA 2020

D.O. Vinos de Madrid

VITICULTURA ECOLÓGICA

Viñedo: parcelas de montaña a casi 900 m de altura, y de secano, de entre 40 y 85 años, trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica. Estas garnachas se asientan sobre suelos arenosos de grava y rocas, que le confieren su personalidad, produciendo una uva muy fresca, en racimos turgentes y bayas algo más grandes, con un perfil frutal y floral. Parcelas: "Boquerón", "Los Corzos", "La Coja" y "Poniente".

Vendimia: manual, en cajas de 20 kgs. Tras la selección en mesa, se despalilla y encuba.

Nota de cata: muy fresco, vivo y aromático. Representa fielmente el espíritu de la garnacha-terruño de Las Moradas. De color cereza, es una garnacha muy varietal con aromas florales, ciruela, monte bajo y con un fondo muy mineral, característico del suelo granítico. Su final es largo y con gran permanencia en boca. El uso comedido del roble la convierte en nuestra garnacha más fresca. Pureza de la garnacha tinta en nuestro terroir.

• Premios:

Decanter: Bronce

90 p Parker

Concours Mundial de Bruxelles: Plata, 2016

91 p James Suckling

• Número de botellas elaboradas:

12.636 de 75 cl/1.040 de 150cl

• Temperatura de servicio:

15-16 °C

• Alcohol:

14,5% VOL



SENDA 2020

D.O. Vinos de Madrid

ORGANIC VINE-GROWING

Vineyard: mountain plots at an altitude of almost 900 m above sea level. Dry-farmed, between 40 and 85 years old, worked on using organic and biodynamic methods. These vines are grown on sandy soils composed mainly of gravel and rock, providing a very fresh grape, with thick clusters and slightly larger berries, and a fruity and floral profile. Plots: "Boquerón", "Los Corzos", "La Coja" and "Poniente".

Harvest: by hand, stored in 20kg boxes. After a thorough selection process, the grapes are de-stemmed and placed in vats.

Tasting notes: Very fresh, lively, and aromatic, it faithfully represents the essence of Las Moradas Garnacha – Terroño. Cherry colour, with aromas of plums and scrubland on a mineral background, a characteristic feature of these granitic soils. Intense, lingering finish. The restrained use of oak makes it our freshest wine. The purest expression of the red garnacha from our terroir.

• Prizes:

Decanter: Bronze

90 p Parker

Concours Mundial de Bruxelles: Silver, 2016

91 p James Suckling

• Number of bottles produced:

12,636 of 75 cl/1.040 of 150cl

• Temperatura de servicio:

15-16 °C

• Alcohol:

14,5% VOL

• Label:

Fragment of the short story written by Luis Zueco.

INITIO ECO 2018

D.O. Vinos de Madrid

VITICULTURA ECOLÓGICA

Viñedo: parcelas de montaña, a casi 900 m de altura, sobre suelos graníticos de arena y roca, con pH ligeramente ácido y grandes vientos del noroeste. Trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica, estas parcelas, en formación en vaso y estricto secano, proporcionan la esencia de Las Moradas: rendimientos bajos debidos al equilibrio del suelo, materia prima excelente, impecable acidez, buena maduración y gran equilibrio y estado sanitario.

Vendimia: manual, en cajas de 20 kgs. Comenzando de forma nocturna para posterior selección en mesa.

Nota de cata: presenta todos los matices propios de la garnacha tinta cultivada sobre suelos rocosos graníticos en esta zona. Armonioso y sobrio, es un tinto de aromas predominantemente balsámicos, de guinda, ciruela roja, monte mediterráneo, frutos silvestres o grafitos, y recuerdos minerales del granito. La boca se muestra muy fresca y viva, larga y elegante. Un vino muy personal y equilibrado, para disfrutar con cualquier maridaje por su esencia y su redondez.

• Premios:

Real Casino de Madrid: Oro

Decanter: Plata, 2017

Mundus Vini: Oro, 2017

• Número de botellas elaboradas:

24.600 de 75 cl / 210 de 150 cl.

• Temperatura de servicio:

15-17 °C

• Alcohol:

14,5% VOL

• Etiqueta:

Fragmento del relato de la escritora Marta Rivera de la Cruz.



INITIO ECO 2018

D.O. Vinos de Madrid

ORGANIC VINE-GROWING

Vineyard: mountain plots with strong north-western winds. Located at almost 900m above sea level, on sandy, granitic soils, with a slightly acidic pH. These goblet-trained, dryland, organic vineyards, on which we work on with biodynamic methods provide the essence of Las Moradas: low yields due to balanced soil, excellent raw material, impeccable acidity, good ripening, great balance, and perfect health.

Harvest: harvested by hand and stored in 20kg boxes. We start harvesting at night, the grapes go through a second selection process at the winery.

Tasting notes: it displays all the typical traits of the garnacha grown on the rocky, granitic soils. Harmonious and subtle, this red wine has predominantly balsamic aromas, with hints of cherries, red plums, Mediterranean scrubland, wild berries and graphite, and nuances of granite. Fresh and lively on the palate, with a lingering, elegant finish. Also, because of its bouquet and overall balance, INITIO is a highly gastronomical wine.

• Prizes:

Real Casino de Madrid: Gold

Decanter: Silver, 2017

Mundus Vini: Gold, 2017

• Number of bottles produced:

24.600 of 75 cl / 210 of 150 cl

• Temperatura de servicio:

15-16 °C

• Alcohol:

14,5% VOL

• Label:

Fragment of the short story written by Marta Rivera de la Cruz.

LA SABINA 2015

D.O. Vinos de Madrid

VITICULTURA ECOLÓGICA

Viñedo: parcelas de montaña a casi 900 m de altura, y de secano sobre suelos de arena y rocas graníticas de más de 70 años, trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica. Parcelas: "Montazo", "Boquerón" y "Centenera".

Vendimia: manual, en cajas. Se realiza por la noche con posterior selección en mesa.

Nota de cata: autenticidad de un vino elaborado con la garnacha tinta al desnudo, sin ningún tipo de aditivo. Con ligera evolución oxidativa propia de la variedad, muestra aromas balsámicos característicos de los vinos de Las Moradas, junto a los frutillos silvestres, guinda y grafitos. En boca se mantiene alegre y muy vivo, gracias a su natural acidez. Elegante, redondo y personal junto a la rusticidad de la variedad ligeramente salina y mineral, que le otorga el suelo granítico sobre el que se asienta, ya que busca plasmar la esencia de la garnacha en estos terrenos.

• Premios:

93 puntos. Cuadro de Honor. Guía Gourmets

89 puntos. Guía Peñín

• Número de botellas elaboradas:

14.980 de 75 cl

• Temperatura de servicio:

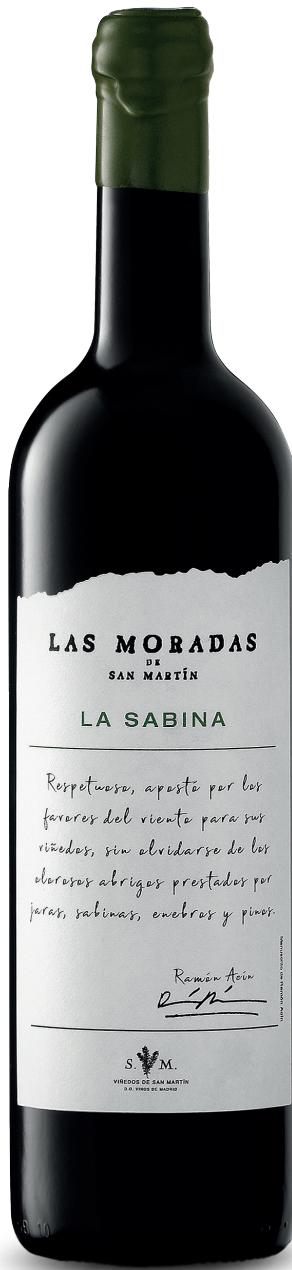
15-17 °C

• Alcohol:

15% VOL

• Etiqueta:

Fragmento del relato del escritor Ramón Acín.



LA SABINA 2015

D.O. Vinos de Madrid

ORGANIC VINE-GROWING

Vineyard: mountain plots at an altitude of almost 900 m above sea level, unirrigated on sandy soils and granitic rocks, of over 70 years old, managed with organic and biodynamic methods. Plots: "Montazo", "Boquerón" and "Centenera".

Harvest: by hand and stored in boxes. It is carried out at night, with a strict selection process once at the winery.

Tasting notes: a unique wine made with red garnacha in the nude, without any kind of additives. With a slight oxidative evolution typical of the variety, it displays balsamic aromas common to Las Moradas wines, along with wild berries, cherry, and graphite. On the palate it is lively and vivacious, thanks to its natural acidity. Its elegance and roundness combine well with the rusticity of the variety. Slightly saline and mineral, due to the granitic soil on which it grows, as it seeks to capture the essence of the garnacha of these terroirs.

• Prizes:

93 p. Cuadro de Honor. Gourmets Guide.

89 p. Guía Peñín.

• Number of bottles produced:

14.980 of 75 cl

• Serving temperature:

15-17 °C

• Alcohol:

15% VOL

• Label:

Fragment of the short story written by Ramón Acín.

LIBRO ONCE. LAS LUCES

D.O. Vinos de Madrid

VITICULTURA ECOLÓGICA

Viñedo: garnacha tinta de la parcela "La Centenera" de más de cien años, con una superficie de 3,25 has, situado en un altiplano de montaña en la vertiente madrileña de la sierra de Gredos con grandes vientos del noroeste. Casi a 900 m de altura sobre suelos graníticos de arena y roca, y un pH ligeramente ácido, el viñedo se trabajó en ecológico aunque sin certificación.

Vendimia: manual, en cajas. Seminocturna y posterior selección en mesa.

Nota de cata: garnacha repleta de matices por su gran longevidad, aunando el terroir y la variedad adaptada a estas gravas de altura, con notas de piel de naranja, grafito, monte bajo, frutos silvestres, con predominio de balsámicos y suave madera que le otorga gran elegancia y finura. Un vino complejo, redondo y equilibrado, de capa media-alta de tonalidad cereza y con una boca muy viva y larga. Vino personal, largo, con vocación de guarda. Una elaboración de máximo respeto por la variedad que sólo puede hacerse cuando la climatología y las añadas te regalan la oportunidad de elaborar grandes vinos. Hasta la fecha, desde 2005 a 2021 sólo ha habido seis cosechas en las que se han podido elaborar Las Luces.

• Premios:

Bacchus: Gran Oro

Grenaches du Monde: Plata

• Número de botellas elaboradas:

7.974 de 75 cl

• Temperatura de servicio:

15-17 °C

• Alcohol:

15% VOL

• Etiqueta:

Fragmento del relato del escritor Andrés Trapiello.



LIBRO ONCE. LAS LUCES

D.O. Vinos de Madrid

ORGANIC VINE-GROWING

Vineyard: red garnacha from our "La Centenera" plot, of centenary vines planted in an area of 3.25 hectares. Located on a mountain plateau on the Madrilénian side of Sierra de Gredos, with strong northwest winds. Almost 900m above sea level on granitic soils with high levels of sand and rock, with a slightly acidic pH. Although we work with organic methods on this vineyard, it's not certified yet.

Harvest: by hand and stored in boxes. Semi-nocturnal, with a strict selection process once at the winery.

Tasting notes: Full of nuances due to its great longevity, blending the terroir and the variety adapted to these high-altitude vineyards, with notes of orange peel, graphite, scrubland, wild berries, and a predominance of balsamic and soft wood that gives it great elegance and finesse. A complex, well-balanced, and well-rounded wine, with a medium-high cherry colour and a very lively and intense mouthfeel. Unique, very persistent and intense, designed for cellaring. A winemaking process based on maximum respect for the variety that can only be carried out when the weather and the vintages give us the opportunity to produce great wines. To date, from 2005 to 2021 there have only been six vintages in which Las Luces has been produced.

• Prizes:

Bacchus: Grand Gold

Grenaches du Monde: Silver

• Number of bottles produced:

7.974 of 75 cl

• Serving temperature:

15-17 °C

• Alcohol:

15% VOL

• Label:

Fragment of the short story written by Andrés Trapiello.

ENOTURISMO: el disfrute de Las Moradas en su fusión con la naturaleza

Si se trata de "respirar" el vino, el Pago de los Castillejos es el mejor lugar para sentirlo desde la tierra. Pasear por los viñedos de Las Moradas es sinónimo de disfrutar de un enclave único, cuyo paisaje de encinas, enebros, sabinas, olivos, pinos piñoneros y un sinfín de plantas aromáticas se inspira... Y también inspira: a través de sus evocadores caminos, terrenos y cielos, en los que proliferan especies animales, algunas de ellas protegidas, como el buitre negro, la cigüeña negra, el águila imperial o el búho real.

De alguna manera, ellos también forman parte de nuestra garnacha, de nuestro respeto por esta uva y su entorno, en el que apenas intercedemos y que así tratamos de enseñar a quien se acerca a conocernos. Mostramos el proceso de elaboración de los vinos desde el momento en el que la uva entra en la bodega hasta su crianza en barrica, terminando con una cata de dos de nuestros vinos.

Dependiendo de la época del año, el visitante podrá participar en las diversas tareas que se realizan tanto en el viñedo como en la bodega: la recogida de la uva durante la vendimia, la cata de las uvas en el viñedo, la poda de invierno o la poda en verde. Apostamos por dar a conocer nuestra filosofía de trabajo artesano a través de diferentes talleres. Además, el enoturista puede pasear por nuestros viñedos en las visitas autoguiadas, una experiencia para dejarse perder entre la naturaleza de la sierra de Gredos entre cepas centenarias.

La bodega, ubicada en el término municipal de San Martín de Valdeiglesias, cuenta con un gran atractivo patrimonial en el entorno, como el Monasterio de Santa María de la orden del Císter de Pelayos de la Presa, los Toros de Guisando, el Castillo de la Coracera, varias iglesias y un espacio natural con pinares, pantanos y hayedos.

WINE TOURISM: enjoying Las Moradas as it blends with nature

If you want to "breathe in" the wine, the Pago de los Castillejos is the best place to experience it from the land itself. To walk through Las Moradas vineyards is to enjoy a unique setting, where you can fill your lungs with the landscape of oak, juniper, savin, olive, stone pine and countless aromatic plants. It is also literally inspiring, with evocative footpaths and land and sky teeming with animal species, some of them protected, such as the black vulture, black stork, imperial eagle and great horned owl.

In a way, these also form part of our Garnacha – our respect for this grape and its environment, where we hardly intervene and which we try to show to everyone who comes here to meet us. At Las Moradas, we show the winemaking process from the point when the grapes come into the winery through to barrel aging, ending with a tasting of two of our wines.

Depending on the time of year, visitors will be able to take part in various tasks carried out on the vines and in the winery: picking the grapes during the harvest, tasting the grapes in the vineyard and winter or summer pruning. We are committed to publicising our philosophy of traditional working methods through different workshops. Also, visitors can stroll through our vineyards on self-guided tours, a great way to discover the landscape of Sierra de Gredos, surrounded by century-old vines.

The winery, in the municipality of San Martín de Valdeiglesias, has great heritage attractions nearby, like the Cistercian monastery of Santa María in Pelayos de la Presa, the Guisando bulls, La Coracera castle, various churches and a natural area with pine and beech woods and reservoirs.



INFORMACIÓN Y CONTACTO / INFORMATION AND CONTACT:

Información general: + 34 687 457 235 · bodega.lasmoradas@grupoenate.es

Departamento de enoturismo/visitas: +34 617 007 577 · +34 687 457 235 · enoturismo.lasmoradas@grupoenate.es

Departamento de comunicación: +34 663 708 855 · comunicacion@grupoenate.es

